



VI EDICIÓ PREMI CÀTEDRA UB-DANONE

El 6 de novembre i en segona ronda el 13 de novembre de 2020, es reuneixen virtualment, els membres del jurat tècnic del Premi Càtedra UB-DANONE per als millors treballs fi de grau de Nutrició Humana i Dietètica, Ciència i Tecnologia dels Aliments i Ciències Culinàries i Gastronòmiques:

- **Dra. M. Carmen Vidal**, directora de la Càtedra UB-DANONE i directora del Campus de l'Alimentació de Torribera.
- **Dra. Maria Izquierdo**, directora del Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació.
- **Dr. Pedro Marrero**, director del Consell Acadèmic de Ciències de l'Alimentació de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació.
- **Dra. Rosa M. Lamuela**, directora de l'INSA-UB
- **Dra. Mireia Urpí**, cap d'estudis del grau en Nutrició Humana i Dietètica.
- **Dra. Elvira López**, cap d'estudis en funcions del grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments.
- **Dr. Axel Bidon-Chanal**, responsable acadèmic UB del grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques.
- **Dra. Teresa Veciana**, coordinadora del TFG del grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments.
- **Dra. Maria Pérez** coordinadora del TFG del grau de Nutrició Humana i Dietètica.

Excusa la seva assistència:

- **Sr. Andreu Farran-Codina**, professor del Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia.

El jurat ha valorat un total de 26 treballs presentats. En aquest procés, cada treball ha estat valorat per dos membres de jurat, evitant òbviament els possibles conflictes d'interès.

Després de fer una valoració conjunta de tots els treballs presentats, atenent la qualitat, l'originalitat i l'adequació al Premi, el jurat ha proposat els següents treballs com a finalistes de la VI edició de Premi Càtedra UB-Danone:



a) Treballs de fi de grau de Nutrició Humana i Dietètica:

1. **La hora de dormir: ¿Es un parámetro útil para un dietista-nutricionista?.** Presentat per Laura Subirà Marcè. Tutora: Maria Izquierdo.
2. **Estudi preclínic de la relació entre la ingesta d'una dieta rica en cacau i hesperidina sobre el rendiment, l'exercici físic extenuant i la seva resposta immunitària.** Presentat per Abril Gorgori González. Tutor: Francisco Pérez Cano.
3. **Cross-sex hormone therapy and transgender people's health: an approach to metabolic impact, cardiovascular disease incidence and LGBTQ+ dietary guidelines.** Presentat per Ricard Celorio Sardà. Tutora: Joana Relat.

b) Treballs de fi de grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments:

4. **Influence of the ripening stage and crushing temperature on polyphenols content of extra virgin olive oil**Avaluació del xiclet per a l'administració gradual de fàrmacs, presentat per Nuria Jiménez Ruíz. Tutora: Rosa M. Lamuela.
5. **Mètodes analítics per a la determinació de micro- i nanoplàstics en aliments,** presentat per Marta Rimblas Fontserè. Tutor: Jesús Gómez

c) Treball de fi de grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques:

6. **La percepción sensorial del vino,** presentat per Ingrid Oliveras Andal i Ángeles Salazar Bardales. Tutora: Roser Romero del Castillo.

NOTA: Donat que només hi havia un finalista del Grau del Ciències Culinàries i Gastronòmiques, el jurat acorda que el 6è finalista sigui el següent més votat dels altres dos graus restants.

Santa Coloma de Gramenet, 13 de novembre de 2020